

Feine Räucherlachs – Rolle**Zutaten für 4 Portionen:**

350 gr	Blattspinat (TK)
3	Eier
200 gr	Frischkäse
150 gr	Räucherlachs
½ Bund	Dill
½	Zitrone, unbehandelt, den Abrieb und Saft davon
	Sals und Pfeffer
	Muskat

Den Spinat auftauen (wer frischen Spinat benutzt: kurz in kochendem Salzwasser blanchieren), in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und fein pürieren. Die Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Spinatmasse unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Spinatmasse dünn darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10 - 12 Min. backen, herausnehmen, auf ein zweites Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Frischkäse mit Dill, ca. 1 EL abgeriebener Zitronenschale und ca. 3 EL Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frischkäsecreme auf den Spinatboden streichen, mit Lachsscheiben belegen und fest aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. im Kühlschrank kühlen. Zum Servieren die Rolle mit einem Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.